

Praxisbericht morgenrot eG



**Warum wir eine Genossenschaft gegründet haben, um
eine kollektive und individuelle Veränderung des
Lebensmittelsystems auf breiter Basis anzustoßen**

Beitrag für
Momentum-Kongress 2023: Hegemonie

Martin Gerstl, Harald Kaiser, Maria Kaufmann
morgenrot eG

Wien, im September 2023

Warum Empfehlungen der Klimaforschung nicht umgesetzt werden

Dass die Empfehlungen der Klimaforschung oft nicht umgesetzt werden, hat unserer Meinung nach viele Gründe:

- 1) Die Analysen und Ableitungen **berücksichtigen die Gesamtzusammenhänge oft nicht**. CO2 Emissionen werden meistens nach Sektoren ausgewertet und daraufhin Maßnahmen abgeleitet. Es wird dabei aber oft nicht berücksichtigt, dass Systeme komplex sind und nicht „nur“ kompliziert- bzw. anders (sektorenübergreifend) zusammenhängen. Beispielsweise das Lebensmittelsystem, das viel mehr ist als „nur“ die Landwirtschaft. Und viele Wechselwirkungen mit anderen (Teil-) Systemen hat.
- 2) Empfehlungen sind immer wieder nicht zu Ende gedacht bzw. werden nicht **systemisch** betrachtet. Die industrielle Landwirtschaft ist einer der größten CO2 Verursacher. Es braucht eine andere, eine regenerative Landwirtschaft, die die Dinge anders tut. Doch ohne Rahmenbedingungen, damit sich diese regenerative Landwirtschaft auch durchsetzen kann wird sich nichts ändern.
- 3) Es wird oft nur über CO2 **Reduktion** und **Einsparung** nachgedacht, aber nicht über Positiveffekte, die regionale und saisonale Lebensmittelsysteme in Kombination mit regenerativer Landwirtschaft haben können.
- 4) Die Argumente sind fast immer **rational** und **nicht emotional**. Dadurch kommen wir sehr schnell in eine Verzichtsdiskussion – und niemand verzichtet gerne. Es braucht Emotionen, um die Menschen „ins Herz zu treffen“ und sie zu bewegen. Nur so können wir positive Optionsräume für die Zukunft eröffnen.
- 5) Die Lösung alleine als Empfehlung ist oft zu wenig. Beantwortet werden muss auch, wie man aus dem jetzigen System in ein neues, besseres „Lösungssystem“ kommt.
- 6) Viele Lösungen können durch den einzelnen nicht umgesetzt werden, sondern benötigen systemische Lösungen – dabei auf die Politik zu warten, scheint aber oft keine Option zu sein. deswegen müssen wir diese Lösungen als Zivilgesellschaft selbst erschaffen und mit Leben füllen.

Es braucht systemische und emotionalisierende „Out-of-the.Box“ Ansätze, bei denen Menschen aktiv werden können und gleichzeitig in Systeme eingebettet sind, die eine Veränderung bewirken können. Und die gleichzeitig so niederschwellig sind, dass sich viele Menschen damit identifizieren können beziehungsweise mitmachen wollen. Und wir brauchen Positivbeispiele, wie Klima- und Biodiversitätskrise bekämpft werden können. Beispiele, die bereits existieren und funktionieren. Denn uns bleibt nicht mehr genug Zeit, komplett neue Dinge auszuprobieren (obwohl wir damit natürlich nicht aufhören dürfen). Neue Technologien alleine werden uns nicht retten. Sie können als Unterstützung ihren Teil beitragen, werden unsere Probleme aber nicht alleine lösen.

Wir müssen uns auf die wesentlichen, die großen Hebel konzentrieren. Wenn ein großer Hebel ein wenig bewegt wird, hat das einen größeren Impact als wenn ein kleiner Hebel viel bewegt wird. Alle Welt konzentriert sich heute auf die Energiewende. Anderen Mitverursachern der Klimakrise, die sogar einen größeren Anteil an den weltweiten CO2 Emissionen haben, wird im Gegensatz dazu zu wenig Bedeutung beigemessen. Deswegen erscheint es uns essenziell, auf einen anderen, sehr großen Hebel bezüglich Klima- und Biodiversitätskatastrophe zu fokussieren: Die Lebensmittelsysteme.

Lebensmittelsysteme sind ein großer Hebel

Lebensmittelsysteme¹ sind heute für 21-37%² der Klimakrise verantwortlich. Wird die Änderung der Landnutzung und die nachgelagerten Bereiche der Lebensmittelsysteme dazugerechnet, steigt dieser Wert noch signifikant an, je nach Metastudie sogar bis zu über 50% der gesamten CO2 Emissionen (bzw. CO2-Äquivalente)³:

- 11 – 15% Industrielle Landwirtschaft
- 15 – 18% Entwaldung und Landnutzungsänderung
- 18 – 24% Transport, Verarbeitung, Verpackung, Kühlung und Abfall

Auch der Großteil der Biodiversitätskrise wird durch Lebensmittelsysteme verursacht⁴.

Die industrielle Landwirtschaft zerstört die Böden und schädigt die Wasserkreisläufe. Sie ist für einen Großteil der Biodiversitätskrise verantwortlich. Täglich fallen weltweit riesige Flächen einer Agrarindustrie zum Opfer, die mehr und mehr Monokulturen produziert. Auch die Transportwege vom Feld bis zu den Endkundinnen spielen eine große Rolle. Die Lebensmittelverarbeitung ist, wie sie heute organisiert ist, sehr energieintensiv und die Lebensmittelverschwendung trägt zur negativen Auswirkung heutiger Lebensmittelsysteme massiv bei.

Wir brauchen andere Lebensmittelsysteme

Sowohl FAO⁵ und IPCC⁶ betonen, dass wir in großem Stil andere Lebensmittelsysteme benötigt, um Klima- und Biodiversitätskrise aktiv bekämpfen und abschwächen zu können. Leider ohne konkret zu erklären, wie das in der Realität funktionieren soll. Nur wenn diese Lebensmittelsysteme auch darauf fokussieren, die regenerative Landwirtschaft/Agroökologie zu forcieren, können sie ein Teil der Lösung und nicht des Problems sein.

Regionale / saisonale Lebensmittelsysteme und kleinbäuerliche Landwirtschaft sind definitiv Bausteine, zur Lösung bzw. Umkehrung der Klima- und Biodiversitätskrise. Aber was kann man als arbeitender Mensch und Teil der Gesellschaft denn tatsächlich dazu beitragen? Am Wochenende 5 Bauernläden abzufahren, Mitglied einer FoodCoop zu werden und mit Bauern direkt in Verbindung treten, um mit ihnen über ihre Art der Landwirtschaft zu diskutieren? Das sind zwar theoretische Möglichkeiten, die aus vielen Gründen aber von den meisten Menschen in der Praxis nicht wahrgenommen werden. Diese existierenden Möglichkeiten stellen für viele Menschen eine große Einstiegshürde dar und sind meistens auch nicht skalierbar. Und nur skalierbare Lösungen können groß genug werden, um tatsächlich einen wahrnehmbaren Unterschied zu machen.

Wir brauchen Lebensmittelsysteme, die ganzheitlich, aber anders gedacht werden als die existierenden. Wo jede Einzelne auch die Möglichkeit hat, individuell aktiv zu werden. Diese Systeme müssen aber so strukturiert sein, dass sie sich – ohne das Rad jedes Mal neu zu erfinden – vervielfältigen können. Nur so kann auch tatsächlich etwas verändert werden. Etwa so wie bei der Zellteilung. Durch diese Vervielfältigung ändern sich auch kollektive Verhältnisse. FoodCoops oder CSA's (community supported agriculture) sind gute ideologische Grundgedanken. Aber nicht einfach und niederschwellig genug für viele Menschen. Und sie zielen im Normalfall auch nicht auf eine Änderung der Landwirtschaft ab. Das individuelle Wollen muss also auch in ein kollektives Können eingebettet werden. Denn dann ist es auch als Einzelne viel leichter, etwas zu einer Änderung beizutragen, aktiv zu werden und nicht am Status Quo zu verzweifeln.

Um das individuelle Wollen strukturiert in ein kollektives Können einzubetten, haben wir in Wien morgenrot gegründet. morgenrot ist eine Genossenschaft, die Kundinnen und Produzentinnen gemeinsam gehört. Die Idee zu morgenrot hatten wir nicht selbst. Wir haben weltweit nach Modellen gesucht, wie Lebensmittelsysteme anders gedacht und umgesetzt werden können und sind dabei auf Hansalim in Südkorea gestoßen. Diesem Modell folgen wir als morgenrot Genossenschaft, adaptieren es auf Europa und erweitern es um die regenerative Landwirtschaft. So schaffen wir andere Lebensmittelsysteme. Regional. Saisonal. Fair. Regenerativ. Aktiv gegen Klima- und Biodiversitätskrise. Und als Blaupause in Wien für viele Städte und Regionen in ganz Europa.

¹ <https://www.oecd.org/food-systems/>, abgerufen am 28.08.2023

² <https://www.europarl.europa.eu/news/de/headlines/society/20191030STO65415/auswirkungen-des-klimawandels-auf-lebensmittelsicherheit-und-meere>, abgerufen am 28.08.2023

³ <https://aseed.net/pdfs/ASEED-klima-lebensmittelsystem-brochure-deutsch.pdf>, abgerufen am 28.08.2023

⁴ <https://science.orf.at/stories/3200810>, abgerufen am 28.08.2023

⁵ <https://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>, abgerufen am 28.08.2023

⁶ <https://www.gainhealth.org/media/news/science-new-ipcc-report-makes-clear-we-ignore-food-systems-our-peril>, am 28.08.2023

Hansalim als Blaupause für Österreich und Europa

Hansalim^{7,8} in Südkorea gelingt es, die Ideologie einer Foodcoop oder einer SoLaWi mit der Skalierbarkeit bzw. Convenience eines Supermarktes zu kombinieren. Durch diese Kombination wird die Einstiegshürde in ein alternatives Lebensmittelsystem für ganz viele Menschen reduziert. So kann Hansalim die Nische verlassen und „den Massenmarkt“ bedienen.

Hansalim in Südkorea ist ein Zusammenschluss vieler Genossenschaften, die in Summe über 800.000 Haushalte (das sind ca. 4% aller Haushalte in Südkorea), 2.300 Produzentinnen und ca. 1.000 Lebensmittelverarbeitungsbetriebe miteinander verbinden, ca. 250 Lebensmittelgeschäften betreiben und das gesamte Lebensmittelsystem – von den Bäuerinnen bis zu den Endkundinnen – abdeckt. Es ist also keine Teillösung innerhalb der existierenden Lebensmittelsysteme, sondern ein paralleles System, wo gewisse Regeln der klassischen Lebensmittelsysteme ausgeschaltet werden und nicht gelten. Hansalim gelingt es also, die individuelle und die kollektive Ebene zu verknüpfen. Die kollektiven Verhältnisse zu verändern und gleichzeitig individuelle Verhaltensänderungen zuzulassen und zu unterstützen.

Auf den folgenden Seiten wollen wir die einzelnen Aspekte des Hansalim Modells sowie eine etwaige Adaptierung/Erweiterung für Europa am Beispiel von morgenrot und anderen österreichischen Genossenschaften, die nach ähnlichen Prinzipien funktionieren, beschreiben. Danach berichten wir über den aktuellen Stand und die nächsten Schritte sowie die bereits stattfindende Vernetzung mit Hansalim in Südkorea und der geplanten Vernetzung mit Regionen bzw. Städten in ganz Europa.

Gesellschaftsform & Struktur

Normalerweise wird heutzutage, wenn es um klassische Unternehmensgründungen geht, die Rechtsform der GmbH⁹ oder AG¹⁰ gewählt. Für die Hansalim-Gründerinnen war von Beginn an klar, dass diese Gesellschaftsformen (bzw. deren südkoreanischen Pendanten) nicht in Frage kommen. Bei GmbH und AG werden Stimmrechte normalerweise nach Kapitalanteilen vergeben. Wer mehr Anteile am Unternehmen hat (= mehr Geld eingelegt hat), entscheidet auch im selben Ausmaß mit und partizipiert an einer höheren Bewertung des Unternehmens im gleichen Ausmaß mit. Dies führt in unserer kapitalistischen Welt oft dazu, dass Investoren Anteile erwerben, aber oft nicht als langfristige Anlage oder weil sie an den Unternehmenszweck glauben, sondern weil sie ihre Anteile wieder mit Gewinn verkaufen wollen. Selbsternannte Impact-Investoren mögen etwas anderes behaupten. Dies kann in einigen Fällen sogar stimmen, aber auch der Impact Investor kann in finanzielle Schwierigkeiten geraten und gezwungen sein, seine Anteile weiterzuverkaufen. Durch diese Logik der Kapitalanteile werden Unternehmen durch die Anteilseigner oft gezwungen, „auf Teufel komm raus“ zu wachsen, Marktanteile zu gewinnen und (spätestens mittelfristig) auch hohe Gewinne abzuwerfen. Wachstum und Gewinn wird allen anderen Kriterien untergeordnet. Dies trifft vor allem auf Start Ups zu, die oft von jungen und idealistischen, aber unerfahrenen Gründerinnen aufgebaut werden. Aus monetären Gründen (und Gründen des Wachstums) wird er Großteil der Anteile an Investoren weiterverkauft. So wird die Bewertung des Unternehmens wichtiger als Zweck oder Purpose des Unternehmens.

Aus diesen Gründen war für uns klar, dass nur die Genossenschaft als Unternehmensform für morgenrot in Frage kommt. Hier erfolgt die Entscheidung nicht nach Kapitalanteilen, sondern nach Köpfen. Schon Hansalim hat vor ca. 30 Jahren die Entscheidung für die Genossenschaft getroffen. Aber auch bei Genossenschaften gibt es unterschiedliche Konstruktionsmöglichkeiten: Bei den meisten Genossenschaften ist eine Interessensgruppe Eigentümerin und bestimmt somit die Richtung, in die sich die Genossenschaft entwickelt. Bei Rewe (in Österreich *Billa*, *Bipa* und *Penny*) sind es beispielsweise die selbständigen Kaufleute, denen die Genossenschaft gehört, bei *Konsum* waren es die Konsumentinnen und bei *Raiffeisen* die Bäuerinnen. Gerade an diesen Beispielen ist ersichtlich, dass von dem Grundgedanken der Genossenschaft nur mehr Teile übrig sind und sich diese Konstrukte in Konzerne verwandelt haben (bzw. zumindest so agieren) oder überhaupt untergegangen sind. Bei Hansalim (und auch morgenrot in Wien) waren und sind deswegen von Beginn mehrere Interessensgruppen Miteigentümerinnen der Genossenschaften. Und zwar sowohl Produzentinnen als auch Kundinnen. morgenrot hat diese beiden Kurien (so werden unterschiedliche

⁷ <https://livingtogether.xyz/>, abgerufen am 11.09.2023

⁸ <https://www.one-world-award.de/hansalim-korea.html>, abgerufen am 11.09.2023

⁹ Gesellschaft mit beschränkter Haftung

¹⁰ Aktiengesellschaft

Miteigentümergeuppen innerhalb einer Genossenschaft genannt) noch um eine dritte Kurie erweitert, die „Hüterinnen der Idee“. Diese Kurie hat den Zweck, die Leitgedanken der Gründerinnen zu bewahren. Durch mehrere Kurien werden Entscheidungen entschleunigt. Dies klingt im ersten Moment paradox, hilft aber, Entscheidungen ausführlich zu überdenken bevor sie getroffen werden. Außerdem verhindert diese Miteigentümergeuppenstruktur, dass Entscheidungen nur im Sinne einer Kurie getroffen werden. Innerhalb der Kurie gilt Kopfstimmrecht und jede Kurie hat einen gewissen Prozentsatz am Gesamtstimmrecht, unabhängig von der Mitgliederanzahl innerhalb einer Kurie. Bei morgenrot sind dies beispielweise jeweils 33%. So kann auch eine unterschiedliche Kopffanzahl pro Kurie ausgeglichen werden. Durch die Kurienstruktur und die Gewichtung pro Kurie ist gewährleistet, dass die Produzentinnen auch Gehör finden und deren Meinung gleich viel zählt wie die der Kundinnen.

Geschäftsmodell, Prozesse & Gewinne

Das besondere an Hansalim ist aber nicht nur ihre Größe, sondern, dass alle Stufen zwischen Produzentinnen und Endkundinnen Teil des Genossenschaftsverbundes sind. Also auch die Logistik und die Lebensmittelverarbeitung sind Teil der genossenschaftlichen Struktur. Normalerweise (in den vorherrschenden Lebensmittelsystemen) liegen zwischen Bäuerin und Endkundin durchschnittlich vier Stufen. Verarbeiter, Großhändler, Logistiker usw. Jede dieser Stufen muss nicht nur ihre Kosten decken, sondern auch eine Gewinnmarge erzielen (weil das unser kapitalistisches System so verlangt). Deswegen bekommen die Bäuerinnen in Österreich und Deutschland durchschnittlich nur 20% von den Preisen, die wir im Supermarkt für die Lebensmittel zahlen. In der Struktur von Hansalim werden mehrere Stufen, wie beispielsweise der Zwischen- oder Großhandel ausgeschaltet und existieren nicht. Notwendige Stufen wie Logistik oder Lebensmittelverarbeitung müssen nur ihre Kosten decken und keine Gewinne realisieren (es müssen „nur“ Reinvestitionen ermöglicht werden). Diese eingesparten Kosten können direkt an die Produzentinnen weitergegeben werden. So können ähnliche (und keine höheren) Endkundinnenpreise wie im klassischen Supermarkt erzielt werden, gleichzeitig bekommen die Bäuerinnen aber einen größeren Anteil dieser Preise. Bei Hansalim sind dies 73%, den die Bäuerinnen bekommen. Also mehr das dreifache im Vergleich zu Österreich oder Deutschland. Nur wenn Bäuerinnen wieder fair für ihre Arbeit und Produkte bezahlt werden, sind sie im Kopf frei um sich mit einer anderen Art der Landwirtschaft auseinanderzusetzen und diese auch zu implementieren.

Auch morgenrot hat das Ziel, 60 – 70% vom Endkundinnenpreis für die Produzentinnen zu erreichen. Dies ist aber nicht sofort mit Eröffnung des ersten Ladens möglich. Zu Beginn werden wir den Produzentinnen den Preis zahlen, den sie benötigen und mit einem Aufschlag von 40% arbeiten. So gelingt es, die Bäuerinnen von Beginn an fair zu bezahlen und trotzdem ähnliche Endkundinnenpreise zu erzielen wie vergleichbare Produkte im Supermarkt. Die ersten Genossenschaften in Österreich, die diese Logik bereits umsetzen, existieren bereits. So betreibt *Ums Egg*¹¹ vier Geschäfte in Oberösterreich und der Steiermark, die *Speis von Morgen*¹² einen Laden in Innsbruck. Bei beiden Genossenschaften existiert eine sehr starke Vernetzung mit regionalen Lieferantinnen. Durch die Vielzahl der unterschiedlichen Vernetzungen und einer höheren Komplexität in allen Prozessen, führt dies im Vergleich zum Supermarkt zu außergewöhnlichen Sortimenten. Durch diese gewählte Aufschlagslogik schaffen sie es, bei vergleichbaren Produkten nicht teurer zu sein als der Supermarkt.

Wir kooperieren von Beginn an mit beiden Genossenschaften und tauschen uns mit ihnen bezüglich Prozessoptimierung laufend aus. Wir haben zwar noch keinen Laden, Maria hat aber schon ein Lebensmittelgeschäft betrieben und Martin war 15 Jahre international für Rewe tätig. Von Beginn an war uns allen klar: bei dieser Art von Geschäften muss die Prozessautomatisierung noch um einiges höher sein und besser funktionieren als im klassischen Supermarkt. Dort erfolgt die Prozessoptimierung über Bündelung der Artikel in großen Lägern. Die Filialen bestellen also im Lager und machen so nur einige wenige Bestellungen pro Woche. Bei den Genossenschaftsläden sind diese Strukturen mit Absicht anders. Es soll nicht zentral gebündelt werden (damit fallen viele regionale Lieferanten ab einer gewissen Größe nämlich durch den Rost), sondern direkt von den Produzentinnen bestellt werden. Durchschnittlich haben diese Läden zwischen 80 und 130 Direktlieferanten. Dies bedeutet, dass zwischen 40 und 90 Bestellungen pro Woche durchgeführt werden müssen. Dieser Arbeitsaufwand ist nur dann zu bewerkstelligen, wenn moderne IT-Systeme möglichst viele Prozesse unterstützen. Diese Automatisierung findet mit LotzApp statt, einem Warenwirtschafts- und ERP-System, das speziell für alle Betriebe, die einem Lebensmittelsystem angehören, entwickelt wurde. Bäuerliche Betriebe, Direktvermarktung mittels Bauernläden oder Webshops, professionelle

¹¹ <https://ums-egg.at/>, abgerufen am 12.09.2023

¹² <https://www.speisvonmorgen.at/>, abgerufen am 12.09.2023

Lebensmittelverarbeitung, Gastronomiebetriebe usw. können LotzApp verwenden und alle Prozesse bis in die Buchhaltung damit automatisieren. Martin ist mittlerweile Teilhaber dieses Unternehmens. Mit seinem Wissen wurde LotzApp auch für den Betrieb größerer Läden (viele Direktlieferantinnen, 2.000. 3000 Produkte, 300 – 1.000m²) optimiert und erweitert.

Zusätzlich zu den Prozessoptimierungen benötigt es eine gewisse Umsatzgröße bzw. Anzahl von Geschäften, damit sich eine gemeinsame Lebensmittelverarbeitung und Logistik auch rechnen und so (Logistik-)Kosten optimiert werden können. Nur dann können die 60-70% für die Bäuerinnen realisiert werden. Dies ist bei Hansalim bereits Realität. Um dies in Österreich schnellstmöglich gewährleisten zu können, verfolgen wir dazu im Großraum Wien (Martin in seiner Rolle als Sprecher des Ernährungsrats Wien) in Kooperation mit der Stadt und der Boku ein neues und innovatives Logistikkonzept. Mit mehreren Bio-Regionen in Österreich arbeiten wir auch an einer Digitalisierung des Austauschs von Bewegungsdaten. Diese Themen werden in der Folge noch erläutert.

Die Gesellschaftsform der Genossenschaft ermöglicht es, auf das Gemeinwohl zu achten und eine Balance zwischen unterschiedlichen Interessensgruppen zu finden und gleichzeitig Gewinne erwirtschaften zu können. Was uns zu diesem Zeitpunkt anzumerken wichtig ist: Als Unternehmen muss die Genossenschaft auch Gewinne erwirtschaften. Nur dann kann zusätzliche Infrastruktur (Läden, Verarbeitungsstrukturen, ...) geschaffen werden und auch Reinvestitionen getätigt werden. Wichtig ist aber, wie hoch diese Gewinne ausfallen und wer entscheidet, was mit den Gewinnen passiert. Hier geht morgenrot einen Schritt weiter als Hansalim, Ums Egg oder Speis von Morgen. Bei morgenrot ist in der Satzung verankert, dass 40% der Gewinne verwendet werden müssen, um die regenerative Landwirtschaft in Österreich voranzubringen.

Regenerative Landwirtschaft als Basis neuer Lebensmittelsysteme

Die FAO schätzt, dass die weltweite Lebensmittelproduktion bis 2050 um 70 – 100% steigen müsste, um die wachsende Weltbevölkerung zu ernähren¹³. Gleichzeitig verlieren wir aber Jahr für Jahr massiv an fruchtbaren Böden¹⁴. Beispielsweise hat sich in Österreich die Bodenerosion in den letzten 70 Jahren verzehnfacht!¹⁵ Und auch die Energiebilanz der industriellen Landwirtschaft ist keine Gute: Es müssen 10 Kalorien aufgewendet werden, um eine Kalorie Nahrungsmittel zu produzieren. Bei der regenerativen Landwirtschaft verhält es sich genau anders herum. Mit einer Kalorie Input werden 10 Kalorie Nahrungsmittel produziert.¹⁶ Diesen Zahlen und Argumenten zufolge ist eines ganz klar: Wir brauchen eine andere, eine regenerative Art der Landwirtschaft!

Da der Begriff der regenerativen Landwirtschaft oft unterschiedlich verwendet wird, wollen wir ihn hier kurz erläutern und abgrenzen:

- Der Biolandbau bzw. die biologische Landwirtschaft ist eine Art der Landwirtschaft, die auf den Einsatz von synthetischen Substanzen komplett verzichtet und anspruchsvolle Standards für den Schutz von Pflanzen, Tieren und Ökosystemen definiert hat. Es existiert ein offizieller Kriterienkatalog in unterschiedlichen Ausprägungen (beispielweise EU-Bio und Bio Austria Standards¹⁷) und unterliegt Kontrollen und einer Zulassung.
- Die Agroökologie ist ein Landwirtschafts-Ansatz, der ökologische und soziale Aspekte berücksichtigt, um den Nahrungsbedarf der Menschheit unter Wahrung der Bedürfnisse der Natur und der Bäuerinnen zu decken. Sie ist weiter gefasst aber gleichzeitig unschärfer, weil sie nicht streng geregelt ist wie die biologische Landwirtschaft. Der Einsatz synthetischer Dünger ist nicht per se verboten.
- Die regenerative Landwirtschaft nimmt sich Aspekte beider Ansätze und erweitert es um Konzepte wie Keyline-Design¹⁸, Holistic Management¹⁹ und Permakultur²⁰. So können Agrarsysteme konzipiert werden, die auf vielen Standbeinen stehen. Darüber hinaus sind sie selbsterhaltend, ausfallssicher und resilient gegenüber Klimaveränderungen. Sie schließen viele Nährstoffkreisläufe

¹³ <https://www.fao.org/publications/card/es/c/f70d2098-c9ad-5b05-8972-cf987e74d681/>, abgerufen am 20.09.2023

¹⁴ <https://www.stuttgarter-nachrichten.de/inhalt.internationaler-tag-bodens-2019-raubbau-am-humus-des-lebens.cc2d4a49-0344-438c-9e23-b56906eda600.html>, abgerufen am 20.09.2023

¹⁵ <https://www.derstandard.at/story/3000000186942/schwemmt-uns-der-starkregen-die-fruchtbaren-boeden-weg>, 20.09.2023

¹⁶ https://www.welt-ernaehrung.de/wp-content/uploads/2014/09/32_34_Clausing.pdf, abgerufen am 20.09.2023

¹⁷ <https://www.bio-austria.at/app/uploads/2022/10/22-07-of-rili-vgl-ba-e-neueversion.pdf>, abgerufen am 18.09.2023

¹⁸ <https://de.wikipedia.org/wiki/Keyline-Design>, abgerufen am 18.09.2023

¹⁹ <https://savory.global/holistic-management/>, abgerufen am 18.09.2023

²⁰ <https://de.wikipedia.org/wiki/Permakultur>, abgerufen am 18.09.2023

und generieren auf kleiner Fläche so hohen Output (und gleichzeitig fruchtbaren Boden aufbauen), dass sie tatsächlich die Welt ernähren können. Einen Anspruch, den die industrielle Landwirtschaft zwar hat, aber nie erfüllen können wird.

- Es gibt keinen Gegensatz zwischen biologischer Landwirtschaft, Agrarökologie, Permakultur und regenerativer Landwirtschaft, ganz im Gegenteil lediglich einen Unterschied in der Ausprägung.

Historisch betrachtet setzt Hansalim auf biologische Landwirtschaft, aber auch diese ist keine Verpflichtung für die Produzentinnen. In den letzten Jahren denkt auch Hansalim um und versucht, die Philosophie und Praktiken der regenerativen Landwirtschaft zu übernehmen und auf die lokalen Situationen der Bäuerinnen zu adaptieren.

Die regenerative Landwirtschaft hat das Potenzial, unseren Planeten nachhaltig zu verändern, die Folgen des Klimawandels massiv abzuschwächen bzw. sogar umzukehren und tatsächlich „die Welt zu ernähren“. Gemeint ist eine „andere Art“ der Landwirtschaft, die weiterdenkt und weiter geht als die konventionelle bzw. industrielle Landwirtschaft, aber auch weiter als die biologische (bezogen auf die Dinge, die laut Zertifizierung getan bzw. unterlassen werden müssen). Vor allem alteingesessene Biobetriebe arbeiten nach regenerativen Grundsätzen, viele (vor allem eher neuere und größere Betriebe) halten sich allerdings „nur“ an die Zertifizierungsrichtlinien – damit arbeiten sie natürlich besser als die konventionelle, industrielle Landwirtschaft. Regenerativ meint allerdings etwas anderes:

- Grundlage ist immer, (Nährstoff-) Kreisläufe zu schließen. Dies gilt vor allem auch für den Wasserhaushalt auf einem Betrieb. Ökosysteme funktionieren immer als Kreisläufe.
- Fokus ist immer der Aufbau von fruchtbarem Boden und Humus.
- Gedüngt wird, wenn überhaupt, der Boden und nicht die Pflanzen. So kann sich das Bodenleben entwickeln. Ein gesundes Bodenleben ist die Basis für hohe Biodiversität, hohe Wasserspeicherkapazität und hohe Outputs,
- Regenerative Betriebe versuchen, möglichst viele Nährstoffkreisläufe zu schließen – innerhalb des Betriebs oder auch betriebsübergreifend.
- Damit dies gelingt, müssen diese Betriebe holistisch betrachtet, geplant und gemanagt werden. Nur so kann ein wichtiges Permakultur-Prinzip umgesetzt werden: Der Abfall eines Prozesses ist die Ressource eines anderen Prozesses. Beispielsweise kann Kuhdung verwendet werden, um Felder zu düngen oder Kompost anzusetzen. In der Monokultur wird das zum Problem und muss entsorgt werden, bei Vielfaltsbetrieben mit geschlossen Kreisläufen stellt es einen wertvollen Input dar.
- Bestehende Ökosysteme werden nachgeahmt und deren Entwicklung wird unterstützt.
- Regenerative Betriebe benötigen nur geringe Öl und Gas, finanzielle, technologische und infrastrukturelle Inputs, sie sind zu einem großen Teil selbsterhaltend.
- Es werden viele Produkte in kleiner Menge anstelle weniger Produkte in großer Menge (industrielle Landwirtschaft) produziert.
- Der Fokus liegt auf Polykulturen – also Vielfalt - anstelle von Monokulturen.
- Alte Sorten und Arten werden kultiviert, Saatgut wird selbst vermehrt.
- Es wird viel mit mehrjährigen Pflanzen und Agroforstsystemen gearbeitet.
- Die Böden werden wenig bis gar nicht bearbeitet und sind möglichst ganzjährig bedeckt – so kann sich das Bodenleben optimal weiterentwickeln – wie in der Natur.
- Die hohen Outputs werden vor allem auch dadurch generiert, dass enger gepflanzt, Kulturen kombiniert und auch der dreidimensionale Raum ausgenutzt wird – und dies auf kleiner Fläche. Dies gelingt durch einen hohen Anteil an Handarbeit

Die regenerative Landwirtschaft ermöglicht also hohe Outputs bei gleichzeitigem Humus- und Biodiversitätsaufbau und der natürlichen Speicherung von CO₂ im Boden bzw. der Biomasse. Die Möglichkeiten, die regenerative Landwirtschaft umzusetzen sind vielfältig: Market Gardening und Agroforstsysteme sind nur zwei Beispiele.

Um diese Landwirtschaft großflächig zu implementieren, müssen Bäuerinnen fair bezahlt werden. Heute bekommen Bäuerinnen nur etwa 20% von den Preisen, die wir im Supermarkt bezahlen. Inzwischen gehören über ein Drittel der landwirtschaftlichen Betriebe in Österreich der Bank. Jeden Tag geben 8 Betriebe auf und sperren zu. Das kann auch durch Förderpolitik nicht verhindert werden, sondern nur dadurch, dass die Bäuerinnen fair für ihre Arbeit bezahlt werden. Wie das gelingen kann? Nicht durch heute existierende Lebensmittelkonzerne. Sondern durch Initiativen wie morgenrot, die eine echte Alternative zum existierenden Lebensmittelsystem darstellen. Und viele Mitglieder durch ihre Einkäufe aktiv mithelfen, Betriebe auf regenerativ umzustellen.

Kundinnen & Produzentinnen Kooperation – Community Building

Ein ganz wichtiger Aspekt bei Hansalim ist das Community Building. Einerseits innerhalb der Kundinnengruppe: In jedem Hansalim Laden gibt es extra Räume für das Community Building. Dort werden Workshops organisiert, Vorträge abgehalten, Kurse angeboten und genutzt, um sich untereinander besser kennen zu lernen. In vielen Läden gibt es auch eine Küche, in denen Kochkurse für die Mitglieder veranstaltet werden. Andererseits auch zwischen Kundinnen und Produzentinnen: Es werden viele Feste veranstaltet, wo sich Kundinnen und Produzentinnen näher kennenlernen können. So rücken diese beiden Interessensgruppen zusammen, kennen sich und begegnen sich auf Augenhöhe.

Darüber hinaus verhandeln bei Hansalim einmal im Jahr Vertreterinnen beider Kurien die Preise für alle Produkte für das darauffolgende Jahr. In Summe sind hier über 1.500 Vertreterinnen der Produzentinnen und der Kundinnen-Kurie involviert. Allerdings ohne ein Gehalt zu beziehen, sondern „nur“ einen Kostenersatz für den zeitlichen Aufwand.

Im Vorfeld werden benötigte Mengen pro Produkt für das folgende Jahr durch Hansalim bekanntgegeben. Diese benötigten Mengen werden dann unter den Produzentinnen aufgeteilt. In vielen Fällen verkaufen die Produzentinnen nur einen Teil der Produktionsmenge an Hansalim. Sie haben mehrere Vertriebsstandbeine bzw. Absatzmärkte und so ihr Verkaufsrisiko diversifiziert. Hansalim forciert diese Struktur, um die Abhängigkeit der Produzentinnen (auch von Hansalim selbst) zu reduzieren. Ein weiterer Vorteil für die Produzentinnen ist, dass sie den Preis für ihre Produkte schon vor dem Anbau kennen. Sie können also (im Vergleich zu anderen Absatzkanälen) verlässlich kalkulieren. Zusätzlich existieren bei Hansalim unterschiedliche Geldtöpfe, um beispielsweise Ernteausfälle zu kompensieren. Auch davon profitieren die Produzentinnen und sind abgesichert. Im Gegenzug zu diesem hohen Absicherungsgrad bekommen die Kundinnen die besten Produkte der Hansalim-Produzentinnen.

Dieses Prinzip der Kooperation werden wir auch bei morgenrot leben. Natürlich sind wir nicht von Anfang an in der Lage, Preisverhandlungen mit den Produzentinnen zu führen. Wir bezahlen die Preise, die die Produzentinnen benötigen und schlagen einen moderaten Aufschlag (ca. 40%) auf, um die Kosten des Geschäftsbetriebs zu decken. So arbeiten *Ums Egg* und *Speis von Morgen* bereits. Die starke Community, die wir gerade aufbauen, wird uns dabei helfen, Investitionen (vor allem die Erstinvestitionen für den ersten Standort) zu decken. Auch perspektivisch ist es einfacher möglich, Investitionen in neue Standorte oder die Umstellung ganzer Betriebe auf regenerative Landwirtschaft durch Investitionen der Genossenschaftsmitglieder zu finanzieren (über Genossenschaftsanteile, stille Beteiligungen oder Nachrangdarlehen). So kann die Genossenschaft wachsen, ohne sich von Banken abhängig zu machen.

morgenrot geht weiter als *Ums Egg*, *Speis von Morgen* oder Hansalim und hat das Ziel der Weiterentwicklung der regenerativen Landwirtschaft fix in seiner Satzung verankert. So müssen 40% der Gewinne in dieses Ziel reinvestiert werden. Auch dieses Ziel kann nur dadurch erreicht werden, dass sich Kundinnen und Produzentinnen als Gemeinschaft auf Augenhöhe begegnen. Nur wenn mehr Verständnis für die andere Seite existiert und die Wünsche und Bedürfnisse der anderen Seite klar sind, kann darauf angemessen reagiert werden. Die Produzentinnen müssen verstehen, dass die Kundinnen regenerative Produkte wollen und Betriebe dabei unterstützen wollen, umzustellen. Und dass ein Vertrauensvorschuss gegeben wird, weil zuerst ein fairer Preis bezahlt wird und erst danach eine Umstellung auf regenerative Landwirtschaft angeregt und unterstützt wird.

Die Kundinnen müssen verstehen, dass sie ein Ausweg aus der finanziellen Misere für viele Produzentinnen sind, indem faire Preise bezahlt werden. und dass sie mit der Umstellung der Betriebe auf regenerative Landwirtschaft mehrere Ziele unterstützen: Sie profitieren von den natürlichen, wohlschmeckendsten und gesündesten Produkten, die hergestellt werden können. Und dadurch, dass sie diese Produkte kaufen und viel Umsatz bei morgenrot machen unterstützen sie mit jedem Euro eine DER großen Antworten auf Klima- und Biodiversitätskrise: die Umstellung vieler Betriebe auf regenerative Landwirtschaft. Dies ist im großen Stil nur dann möglich, wenn Kundinnen und Produzentinnen kooperieren, sich auf Augenhöhe begegnen und besser kennenlernen und die Anonymität, die heute im Supermarkt herrscht auch durchbrechen.

Einkaufserlebnis (=Shopping Experience)

Was uns von Anfang an klar war – und uns auch der Austausch mit *Ums Egg*, der *Speis von Morgen* und Hansalim bestätigt hat: Bewegen und verändern kann sich nur etwas, wenn sich viele Menschen bzw. Kundinnen durch das Einkaufskonzept bzw. Einkaufserlebnis angesprochen fühlen. Dazu kombinieren wir die Ideologie einer Food Coop oder solidarischen Landwirtschaft mit der Convenience/Bequemlichkeit eines klassischen Supermarktes. Die Eintrittsbarriere, also die Möglichkeit, ohne Zusatzaufwand mitmachen zu können, muss dabei möglichst niedrig liegen. Gleichzeitig soll sich das Einkaufserlebnis stark (natürlich im positiven Sinne) vom klassischen Supermarkt unterscheiden. Dies bedeutet für die Genossenschaft und den Betrieb der Läden unter anderem:

- Der Genossenschaftsanteil (um Miteigentümerin zu werden) ist einmalig zu leisten und beträgt als Kundin mindestens 3 Anteile à 100€, also 300€.
- Die Geschäfte werden von bezahltem Personal gemanagt. Kein Genossenschaftsmitglied muss mitarbeiten (wie das bei anderen Konzepten der Fall ist), aber können mitarbeiten, wenn sie das wollen.
- Es werden circa 1.500 – 2.500 Produkte verfügbar sein (im Vergleich dazu; ein klassischer Supermarkt hat ca. 8.000, ein großer Supermarkt bis zu 40.000 Produkten).
- Es wird ein Volleinkauf möglich sein: die Kundinnen bekommen alle Güter des täglichen Bedarfs, aber nicht in 10facher Ausführung wie im Supermarkt (wer braucht die fünfte Waschmittel- bzw. Pastamarke) – es gibt keine Notwendigkeit, noch zusätzlich in den Supermarkt zu gehen.
- Durch die geringe Produktanzahl sind die Geschäfte auch kleiner und übersichtlicher als klassische Supermärkte.
- Das Sortiment besteht bevorzugt aus regionalen, saisonalen, biologischen und/oder regenerativen, fair bezahlten Produkten von kleinen Produzentinnen, die es im Supermarkt nicht gibt (beispielsweise Wintergemüse, alte Sorten etc.) – dieses Sortiment wird zum Start zwischen 40 – 50% der Produkte ausmachen, und kontinuierlich ausgeweitet (ab einer gewissen Absatzmenge kann eine regionale Lebensmittelverarbeitung mit geringem Risiko umgesetzt werden).
- Fehlende regionale Produkte von kleinen Produzentinnen werden durch den Biogroßhandel bezogen, diese Produktanzahl soll mit der Zeit aber stark sinken.
- Es werden keine hochverarbeiteten Produkte angeboten (UPP = ultra processed food products) – durch regionale Kreisläufe ist es auch nicht notwendig, Produkte so lange haltbar zu machen.
- Preise wie im Supermarkt bei ähnlichen Produkten.
- Es wird mehr Alternativen zu Fleischprodukten als im klassischen Supermarkt geben.
- Gewisse Warengruppen können nur vorbestellt und dann in den Läden abgeholt werden (z.B.: Fleisch) – so verhindern wir Lebensmittelverschwendung und sensibilisieren unsere Genossenschaftsmitglieder.
- Es wird keine Bedientheken geben – diese sind vor allem ein Kostenfaktor – stattdessen können diese Kategorien vorbestellt und in den Läden abgeholt werden.
- Sortimentserweiterung in dem geplanten Webshop: es wird Zusatzsortiment geben, die nicht in den Geschäften verfügbar sind, aber vorbestellt und abgeholt werden können.
- Lange Öffnungszeiten ohne Personal durch Zutrittssystem und Mitgliedskarten für Genossenschaftsmitglieder.
- Die Genossenschaftsmitglieder können ihren Einkauf selbst kassieren und bezahlen.
- Bargeldloses Bezahlen: Über Einziehungsauftrag oder Guthaben – beides ist mit der Genossenschaftskarte verknüpft.
- Wenige Stunden pro Tage können auch Nichtmitglieder einkaufen.
- Produkte werden immer wieder durch die Produzentinnen vorgestellt und können verkostet werden – so entsteht auch ein Austausch mit den Produzentinnen.
- Gratis Vorträge und Kurse zu diversen Themen (regenerative Landwirtschaft, gesunde Ernährung usw.).
- Nähe: wir starten mit einem Standort – mittelfristig soll in jedem Grätzel Wiens ein Standort existieren, damit die Genossenschaftsmitglieder keine weiten Wege zurücklegen müssen.

Und was den Einkauf abrundet: die Kundinnen bekommen immer das „bestmögliche“ Produkt in allen Dimensionen (regional, saisonal, bio/regenerativ, fair bezahlt, gesund) und wissen, dass jeder Umsatzeuro dabei hilft, die regenerative Landwirtschaft zu forcieren. So ist jeder Einkauf eine aktive Unterstützung gegen Klima und Biodiversitätskrise.

Lebensmittelverarbeitung

Hansalim hat nach Eröffnung der ersten Läden damit begonnen, die Lebensmittelverarbeitung in die Genossenschaft zu integrieren, beziehungsweise mit ausgewählten Verarbeitungsbetrieben zusammenzuarbeiten.

Auch morgenrot und die anderen Genossenschaften, die bereits Läden betreiben, wollen dies umsetzen. Erste Schritte dazu gehen wir bereits. Allerdings in einem lokaleren Ansatz als Hansalim. Wir wollen die Lebensmittelverarbeitung wieder regionalisieren. Nicht eine Produktionsstätte für ein Produkt in ganz Österreich (so ist das bei Hansalim in Südkorea organisiert), sondern viele kleine regionale Produktionsstätten, die unterschiedliche Produkte produzieren bzw. verarbeiten können. wie das klappen kann? Wir arbeiten momentan daran, die optimale Produktionsgröße pro Warengruppe bzw. Produktkategorie herauszufinden. Ist die Produktionsmenge zu gering, kann der zu erzielende Umsatz die Personalkosten nicht decken, ist die Produktionsmenge zu groß müssen wieder Maschinen angeschafft werden, die sich amortisieren müssen.

Die Industrialisierung der Lebensmittelverarbeitung hat mit dazu geführt, dass die Bäuerinnen so wenig für ihre Produkte bezahlt bekommen: Die Unternehmerin investiert in eine Maschine – dazu wird ein Kredit aufgenommen, der auch zurückgezahlt werden muss – die Investition muss sich also amortisieren - deswegen wird die Maschine maximal ausgereizt und die maximal mögliche Produktmenge wird produziert - um diese Produktmenge auch verkaufen zu können, wird der Preis der Produkte reduziert - damit mit der Preisreduktion noch Geld verdient werden kann, müssen die Kosten reduziert werden – und das geht am einfachsten bei den Bäuerinnen, die sich faktisch nicht wehren können. Ab einer gewissen Produktionsmenge an Urprodukten existieren nämlich Lock-In Effekte: Es gibt nur mehr wenige Abnehmer, die solche Mengen auch kaufen können.

Durch die genossenschaftliche Organisation ist dieser negative Preiseffekt bei Hansalim nicht eingetreten, trotzdem müssen die Maschinen ausgelastet werden, um sich zu amortisieren. Und als Hansalim vor 30 Jahren begonnen hat, gab es auch keine anderen Möglichkeiten. Mit der heutigen Digitalisierung ist es aber möglich, Produktionsstätten, Läden und Bäuerinnen digital zu vernetzen und virtuelle Produktionsverbände zu schaffen. Und genau das haben wir in Österreich (und Europa vor):

1. Die optimale Produktionsmenge pro Produkt muss im ersten Schritt ermittelt werden, um die Produktionskapazitäten planen zu können.
2. Parallel dazu werden regionale Produktionsstätten geschaffen: Keine neuen Produktionsstätten, sondern nach Möglichkeit sollen bereits bestehende ausgelastet werden: Gasthäuser, Großküchen etc. Diese haben oft sehr hohe Personalkosten und gleichzeitig Stehzeiten in der Küche (zwischen Mittags- und Abendgeschäft). Durch zusätzliche Lebensmittelverarbeitung können diese Personalkosten besser gedeckt werden.
3. Produziert wird nur dort und in der Menge, die ein regionaler Endpunkt (Laden, Webshop etc.) auch benötigt bzw. immer dann, wenn Erntemengen vor dem Verderb gerettet werden müssen.
4. Durch die Digitalisierung können alle notwendigen Daten in Echtzeit ausgetauscht und an jeder Produktionsstätte abgerufen bzw. als Produktionsbasis verwendet werden; dasselbe gilt für Rezepturen, Produktetiketten, EAN-Codes usw.
5. Gleichzeitig kann Lebensmittelverschwendung am Feld reduziert werden: Die Kohlrabi mit Mäusebiss, die vorher wieder ins Feld eingearbeitet wurden können nun ins nächste Gasthaus gebracht werden und beispielsweise Kohlrabi Suppe daraus hergestellt werden.
6. Durch die kurzen Wege und Just-in-Time Produktion ist auch eine kürzere Haltbarkeit (im Vergleich zur Lebensmittelindustrie) möglich – dadurch kann auf sämtliche E-Nummern und künstlichen Zusätze verzichtet werden.
7. Der zweite Eckstein neben der Digitalisierung, damit diese Art der Lebensmittelverarbeitung funktionieren kann, ist die Logistik. Der Logistikansatz wird im nächsten Abschnitt erläutert.

Durch die regionale Produktion wird es möglich, gesunde, wohlschmeckende Lebensmittel aus den besten Zutaten und ohne künstliche Zusätze herzustellen und gleichzeitig (vor allem im ländlichen Raum) Arbeitsplätze zu erhalten und sogar zu schaffen. Außerdem kann die Lebensmittelverschwendung reduziert werden, da sich die Transportwege verkürzen.

Aus unserer Erfahrung sind dies auch wesentliche Argumente für viele unserer Genossenschaftsmitglieder.

Auch hier wird ersichtlich, dass der/die einzelne mit seiner/ihrer Mitgliedschaft bzw. dem Umsatz bei morgenrot zu einem „besseren“ Lebensmittelsystem beitragen kann, da diese positiven Effekte über das kollektive „Bündeln“ über die Genossenschaft auch tatsächlich erzielbar sind.

Logistik und Schnittstellen

Solche neuen Lebensmittelsysteme sind im Großen nur denkbar, wenn es auch das dazu notwendige flexible Logistiksystem gibt. Heutige Logistiksysteme sind keine Netzwerke, sondern eher starre Logistikketten. Das ist heute eine der größten Herausforderungen von Hansalim (und nebenbei auch der meisten Lebensmittelkonzerne). Logistikketten funktionieren immer dann, wenn wenige Produkte in großer Menge bestellt und bewegt werden. Über ein oder mehrere Lager werden sie dann an die Filialen bzw. Läden verteilt. Das funktioniert wunderbar und effizient, um standardisierte Sortimente kostengünstig zu verwalten und auszuliefern, es stößt aber an seine Grenzen, sobald Sortimente regional oder sogar lokal unterschiedlich gesteuert werden sollen.

Dazu benötigt es echte Logistiknetzwerke. Man kann sich das wie beim öffentlichen Nahverkehr vorstellen – aber eben für Produkte. Das Produkt ist der Passagier, der ein-, um- und aussteigt, bis er an seinem Bestimmungsort angekommen ist. Und dabei werden nicht neue Transportkapazitäten aufgebaut, sondern bestehende Ladeflächen, die oft halb leer durch die Gegend fahren, verwendet. Also das Angebot (=leere Ladeflächen) mit der Nachfrage (=Produkte, die von A nach B transportiert werden sollen) zusammengebracht. So entstehen echte Logistiknetzwerke, die sich jeden Tag aufgrund von Angebot und Nachfrage neu zusammensetzen. Und dabei nicht nur private Logistikdienstleister, sondern auch Bahn, Bus und beispielsweise das Verkehrsnetz der Wiener Linien nutzen können. Den ersten Schritt in Richtung eines Logistiknetzwerks gehen wir in Wien gerade zusammen mit der Stadt (MA22) und der Boku sowie dem thinkport Vienna. Damit kann Verkehr nachhaltig reduziert werden. und noch viel wichtiger: viele Fahrten, die die Bäuerinnen jetzt selbst fahren, eingespart werden. Wir kennen genug Bäuerinnen, die wegen 70€ Umsatz den Weg aus dem Waldviertel nach Wien einmal pro Woche fahren. Das sind dann in Summe 4 Stunden Arbeitszeit (oder noch mehr), die 70€ Umsatz gegenüberstehen. Logistiknetzwerke zu bilden heißt ja nicht, dass die Bäuerinnen gar nicht mehr nach Wien fahren sollen, sondern beispielsweise nur noch alle drei oder vier Wochen und bei ihrer Fahrt die Produkte einiger anderer Bäuerinnen mitnehmen. So können sie weiterhin den Kundinnenkontakt aufrechterhalten, reduzieren aber ihre Fahrten und damit ihren Zeitaufwand. Das ist das elegante an intelligenten Logistiknetzwerken: Es gibt nicht eine Lösung, sondern unterschiedliche Lösungen innerhalb eines Netzwerks. Ganz nach den Bedürfnissen und Wünschen der Teilnehmerinnen.

Basis für solche intelligenten Logistiknetzwerke sind die Informationen über die Produkte – welche es sind und wann welche Produkte wo hinwollen. Dazu arbeiten wir in einem Förderprojekt zusammen mit drei Bioregionen daran, den Datenaustausch der Bewegungsdaten zu automatisieren und einen offenen Schnittstellenstandard zu schaffen. Was das bedeutet? Will heute eine Produzentin eine zusätzlichen B2B (Business to Business) Kundin beliefern (also z.B.: eine Webshop-Anbieterin, ein Gasthaus oder einen Lebensmittelladen), beginnen die Probleme. Viele Kundinnen verwenden unterschiedliche IT-Systeme (manche auch gar keines). Dies führt dazu, dass Bestellung, Lieferschein und Rechnung bei jeder B2B Kundin ein wenig anders auszusehen hat. Was jedes Mal zu zusätzlichem Arbeitsaufwand führt und ab einer gewissen Kundinnenanzahl auch nicht mehr wirklich überschaubar ist. Deswegen tun sich das viele Bäuerinnen gar nicht an und verkaufen an den Großhandel (zu einem schlechteren Preis als wenn sie direkt vermarkten würden). Aus diesem Grund programmieren wir einen Schnittstellenstandard, sodass jede Endteilnehmerin (Gasthaus, Laden, Webshop, Bäuerin, Lebensmittelverarbeitungsbetrieb etc.) die Daten auf ein Format (den Standard) umschlüsseln kann und damit erreicht wird, dass unterschiedliche IT-Systeme miteinander „reden“ können und Daten austauschen. Damit können die Bäuerinnen mit nur sehr geringem Zusatzaufwand mehr B2B Kundinnen bedienen als ohne Schnittstellenstandard. Da viele Bäuerinnen noch keine Warenwirtschafts- oder Buchhaltungssysteme verwenden, wird für die Basisfunktionen (Artikel anlegen, Bestellungen aufgeben/empfangen/bestätigen, Lieferschein erstellen, Wareneingang buchen, Rechnung erstellen) eine sehr kostengünstige App programmiert, die jede Bäuerin am Mobiltelefon bedienen kann. So kann der Überblick über Lagerstände und Bestellungen erhalten bleiben. Artikel- und Unternehmensstammdaten beispielweise müssen nur einmal in der App angelegt werden und werden automatisch an alle Kundinnen übertragen. Das gilt für die Neuanlage und alle Änderungen.

Der Schnittstellenstandard wird in ca. 12 Monaten einsatzbereit sein. Die Implementierung von Logistiknetzwerken wird schrittweise vollzogen und wird noch mehrere Jahre dauern. Wir schaffen allerdings eine Blaupause für Regionen in ganz Österreich und Europa. Dieselbe Logik, die vor Ort immer unterschiedlich mit Leben gefüllt werden muss. Im Austausch mit Hansalim haben wir festgestellt, dass dies einer der Punkte ist, an denen Hansalim allergrößtes Interesse hat und ein laufender Austausch angedacht ist.

Internationale Vernetzung mit Städten und Regionen in ganz Europa - Hansalim Kongress

Hansalim bzw. die Integration der oben beschriebenen Dimensionen kann als Blaupause für gerechte, regionale und saisonale Lebensmittelsysteme, die aktiv gegen Klima- und Biodiversitätskrise wirken - für viele Regionen und Städte in Österreich aber auch Europa. Natürlich muss diese Blaupause immer an die regionalen bzw. lokalen Rahmenbedingungen angepasst werden.

Unser Ziel ist es, alle diese Genossenschaften zu koordinieren, die Zusammenarbeit, den Austausch und das Voneinander Lernen zu forcieren und diese Learnings möglichst breit zu streuen, damit sich in vielen Regionen und Städten Österreichs und Europas diese Genossenschaftsmodelle und damit echte Alternativen zu den vorherrschenden Lebensmittelsysteme etablieren und ausbreiten können. Um das Wissen über dieses Modell möglichst breit zu streuen und den Austausch zwischen Interessierten in der Wissenschaft, der Zivilgesellschaft und Repräsentantinnen von Städten und Regionen zu forcieren, benötigt es institutionalisierte Ansätze:

Hansalim Woche 2023 in Wien

Deswegen wurde im September 2023 eine Kongresswoche veranstaltet, an der Vertreter von Ministerien, der Stadt Wien, diverser NGOs, der Wissenschaft und der Zivilgesellschaft teilnahmen (größtenteils in Wien ansässig), um diesen die Vorteile des Hansalim Modells näherzubringen und dessen „Adaptierung“ auf Österreich/Europa zu diskutieren und voranzubringen. Folgende Formate wurden umgesetzt:

- Austausch zwischen Genossenschaften aus Österreich, die wie Hansalim strukturiert sind (Ums Egg, Speis von Morgen, morgenrot) im Ums-Egg Geschäft in Steyr (Oö)
- Besuch bei & Austausch mit regenerativen Betrieben: Grandfarm, Milchkanal Genossenschaft, Gela Ochsenherz und City Farm Augarten
- universitärer Austausch, unter anderem mit Boku, RCE Graz-Styria, FIBL, WU,...
- Abendveranstaltung am 7.9.: Filmscreening des Kurt Langbein Films „Ernährung – die neuen Utopien“ über Hansalim - danach Podiumsdiskussion
- Austausch mit allen/anderen Alternativen zum Supermarkt (Solawi Life, IG Foodcoop, Mila, ...)
- Austausch und Workshop mit Verbänden (Bio Austria, Demeter, ...), Magistratsabteilungen und Ministerien sowie NGOs und anderen relevanten Organisationen (Arbeiterkammer, ÖBV, Nyeleni, FIAN...)

Die Hansalim Woche 2023 konnte nur durch den ehrenamtlichen Arbeitseinsatz des morgenrot-Kernteam und weiterer Freiwilliger (die Moderation und andere Leistungen kostenlos erbrachten) realisiert werden. Als Vertreter von Hansalim war Dr. Jonathan Dolley, Research Fellow am Science Policy Research Unit der University of Sussex, der Hansalim im Zeitraum 2022 – 2024 erforscht²¹, die gesamte Woche anwesend. Ziel der Hansalim Woche 2023 war es, das Hansalim Modell für den Großraum Wien zu diskutieren und auf den Großraum Wien umzulegen, gleichzeitig auch Formate auszuprobieren und Feedback der Teilnehmerinnen zu erhalten, um die Involvierung von Stakeholder aus ganz Österreich UND Europa für 2024 besser planen zu können.

Hansalim Kongress 2024

2024 soll der Kongress mit Teilnehmerinnen aus ganz Österreich und Europa stattfinden. So kann sich Wien und Österreich als Vorreiterin in Europa für ein anderes, regionales, saisonales und faireres Lebensmittelsystem positionieren und die Erfolgsgeschichte des höchsten Bio-Anteils in Europa weiterschreiben. Das Hansalim Modell und die notwendigen Adaptierungen auf Österreich/Europa sollen aus wissenschaftlicher und betriebswirtschaftlicher / makroökonomischer Perspektive diskutiert und für möglichst viele Regionen und Städte in Österreich und Europa in Umsetzung gebracht werden. Dies kann nur gelingen, wenn Fehler und Erfolge von Anfang an zwischen den teilnehmenden Städten/Regionen ausgetauscht werden. Eingeladen werden Vertreterinnen aus

- Der Wissenschaft
- Der Zivilgesellschaft
- Von Regional- bzw. Stadtverwaltung und -politik
- andere relevante Stakeholder

Für die Umsetzung des Hansalim Modells sollen privatwirtschaftliche Initiativen (im Regelfall Genossenschaften) gegründet werden und zuständig sein, Städte und Regionen sollen die Rahmenbedingungen dafür schaffen. 2024 ist geplant, dass auch Gründungsmitglieder von Hansalim

²¹ <https://livingtogether.xyz/>, abgerufen am 20.09.2023

an dem Kongress teilnehmen. Eine Kooperation mit dem internationalen Städtenetzwerk ICLEI ist geplant und soll in den nächsten Monaten konkretisiert werden.

Die Organisation eines Kongresses mit signifikant mehr Teilnehmerinnen als 2023 aus sehr vielen unterschiedlichen Regionen aus ganz Europa stellt einen erheblichen Organisationsaufwand dar, den morgenrot weder vom Aufwand noch von der Expertise her alleine stemmen kann. Aus diesem Grund kann der Kongress nur in Wien organisiert werden und stattfinden, wenn eine finanzielle Unterstützung zustande kommt. morgenrot spricht momentan mit potenziellen Sponsoren als auch mit diversen öffentlichen Stellen, um das Event auch finanzieren zu können. Auch mit diesem Kongress wollen wir Menschen aus unterschiedlichen Regionen und Städten Österreichs und Europa funktionierende Lösungen zeigen, sodass sie individuell etwas verändern können. Indem sie durch Forcierung und Umsetzung des Hansalim Modells zusammen mit vielen anderen Menschen kollektive Verhältnisse ändern.

Wo wir stehen

morgenrot, die regionale Genossenschaft für Wien und ihr Umland wurde Ende 2022 gegründet und ist gerade dabei, die ersten 300 Kundinnen-Mitglieder zu gewinnen, um den ersten Laden zu eröffnen. Aller Anfang ist schwer und so geht es uns momentan auch mit der Mitgliedersuche. Damit haben wir bis zu einem gewissen Grad auch gerechnet. Im Moment können wir allen Wiener und Wienerinnen von unserer Idee erzählen, die sie sich selbst vorstellen müssen. Dies ändert sich, sobald der erste Laden aufgesperrt hat und alle Menschen dort auch einkaufen können. Der erste Laden wird eine sehr große Herausforderung, die Eröffnung weiterer Läden wird einfacher, weil sich die Menschen konkreter etwas unter dem Einkaufserlebnis in einem morgenrot-Laden vorstellen können. Erfahrungen der anderen Genossenschaften in Österreich haben gezeigt, dass auch die Mitgliederanzahl sprunghaft ansteigt, sobald der erste Laden eröffnet ist. Deswegen fokussieren wir momentan neben der Mitgliederwerbung auf ein Crowdfunding über die Plattform der Gemeinwohlökonomie und versuchen die Investitionssumme für den ersten Standort über private Geldgeber (Crowdfunding, Nachrangdarlehen und stille Beteiligungen) sowie diverse Förderungen zusammenzubekommen. Parallel dazu sichten wir potenzielle Standorte im 17. und 18. Bezirk und planen, den ersten morgenrot Laden in der ersten Jahreshälfte 2024 zu eröffnen. Bis Ende 2025 ist die Eröffnung von drei morgenrot-Läden in Wien geplant.

Gelingt uns dies (wovon wir fest ausgehen), schaffen wir ein System, das in der Lage ist, kollektive Verhältnisse nachhaltig zu verändern. Und wir schaffen gleichzeitig eine Blaupause, die in vielen Regionen und Städten in Österreich und Europa angewandt, übernommen und adaptiert werden kann. Prozesse, IT-Systeme, Logistikansätze, Satzung & Gründungs-Knowhow für eine Genossenschaft kann ohne große Veränderungen übernommen werden, die „lebendigen Teile“, also Produzentinnen, Produkte, Standorte, Sortimente und Mitglieder müssen und sollen immer sehr stark aus den lokalen Zusammenhängen entstehen. Diese kollektive Veränderung gelingt aber nur, wenn sich gleichzeitig (bzw. teilweise vorgeschaltet) auch individuelles Verhalten ändert:

- 1) Die Menschen müssen Mitglied werden, um die Anfangsinvestition für die Standorte auch zu finanzieren.
- 2) Die Mitglieder müssen dann auch regelmäßig einkaufen kommen, denn nur wenn die Genossenschaft genug Umsatz generiert, können Fixkosten gedeckt und Gewinne erwirtschaftet werden, um die regenerative Landwirtschaft weiterzuentwickeln.
- 3) Dadurch, dass in den morgenrot-Läden größtenteils Produkte vorhanden sind, die es so im Supermarkt nicht gibt, ändern auch diese Produkte individuelles Verhalten automatisch mit. Die Kundinnen entdecken neue Produkte und werden dadurch automatisch mit Fragen konfrontiert.

Ausblick

Städte, Regionen und deren Regierungen müssen vermehrt in die Pflicht genommen werden, damit auch mittelfristig die Bevölkerung, für die sie verantwortlich sind, ausreichend gute und gesunde Lebensmittel bekommt. Konzerne werden dies nicht erledigen, da diese einen anderen Fokus und ein anderes Ziel haben. Städte und Regionen müssen also tätig werden – nicht indem sie selbst Genossenschaften gründen und Unternehmern betreiben, sondern indem sie die Rahmenbedingungen für faire, regionale, saisonale und regenerative Lebensmittelsysteme schaffen. Nur dann können diese neuen Lebensmittelsysteme in vielen Städten und Regionen Europas entstehen.

Wird das Hansalim Modell als Basis genommen, auf Europa umgelegt und dabei modernisiert und digitalisiert, können extrem resiliente, flexible und gerechte Ernährungssysteme geschaffen werden, die das Potenzial haben, Millionen von Kundinnen in ganz Europa dazu zu bringen, ihre Lebensmittel zukünftig auf diese Art und Weise zu beziehen und dabei bei jedem Einkauf tatsächlich aktiv etwas gegen die Klima- und Biodiversitätskrise zu unternehmen, weil der Umstieg auf eine regenerative Landwirtschaft damit erst ermöglicht wird. Denn erst wenn Bäuerinnen wieder gut von ihren Betrieben leben können und keine permanente Existenzangst mehr haben müssen, sind sie in der Lage, das vorhandene Wissen aus dem regenerativen Landbau in ihrem Kontext anzuwenden und den Betrieb regenerativ aufzustellen.

Wichtig ist es aus unserer Sicht, Lebensmittelsysteme in ihrer Gesamtheit zu ändern und nicht nur einen Teilaspekt. Ändert man nur einen Teil, besteht eine große Chance vom existierenden Lebensmittelsystem der Konzerne assimiliert zu werden. Das bedeutet, Allianzen untereinander – also von der Bäuerin bis zur Kundin zu schließen – aber keine Allianzen mit Konzernen oder anderen großen Strukturen. Um parallel dazu neue Lebensmittelsysteme aufzubauen, die wachsen können und für ganz viele Menschen in ganz Europa eine echte Alternative darstellen können und werden.

Wenn wir uns als Bürgerinnen, als Miteigentümerinnen solcher Genossenschaften und gleichzeitig auch als Kundinnen so die Macht zurückholen, indem jeder individuell aktiv werden kann und gleichzeitig durch die dahinterliegenden Strukturen auch kollektiv eine Veränderung herbeigeführt werden kann (weil diese Systeme multiplizierbar sind), ist es auch möglich, im großen Stil regionale, faire, regenerative und resiliente Ernährungssysteme in ganz Österreich und Europa zu schaffen.

Über uns

Martin Gerstl hat 15 Jahre Erfahrung im internationalen Lebensmitteleinzelhandel, ist seit einigen Jahren Unternehmensberater mit Fokus auf neue Lebensmittelsysteme, engagiert sich im Ernährungsrat Wien und für die unterschiedlichen Stellschrauben, um hier beschriebene Lebensmittelsysteme skalierbar zu machen.

Maria Kaufmann ist Kunsthistorikerin und Buchhändlerin und hat lange in allen Bereichen der Buchhandelsbranche gearbeitet. Zuletzt hat sie 6 Jahre den Kaufmannsladen als Marktgreißlerei am Nepomuk-Vogl-Markt betrieben.

Zusammen mit **Harald Kaiser**, der im technischen Qualitätssicherungsbereich tätig ist und anderen Mitstreitern bauen wir gerade eine Genossenschaft für ein regionales, saisonales, faires und regeneratives Lebensmittelsystem in Wien auf.